



Desde los años 70, los productores de todo el mundo confían en las levaduras FERMIVIN para producir vinos de todos los estilos, adecuados a las exigencias de los mercados y de los consumidores.

Orgullosos de este patrimonio y de la experiencia atesorada durante más de 40 años, OENOBANDS continúa desarrollando nuevas soluciones para la fermentación.

Las levaduras FERMIVIN se seleccionan en colaboración con enólogos e institutos técnicos, a continuación se someten en nuestras fábricas a un proceso de cultivo, secado y control para garantizar su autenticidad, rendimiento y calidad.



FERMIVIN

Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.

PF6

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
LW06 - VALIDATION OENOBANDS

PARA VINOS TINTOS FRUTALES Y ELEGANTES



VINIFICACIÓN

Fermivin® PF6 produce vinos elegantes, redondos y equilibrados.

Esta cepa revela aromas de bayas, frutas frescas y golosas al mismo tiempo que asegura capacidad de guarda.

Fermenta bien a bajas temperaturas. Gracias a ello es muy adecuada para la tecnología de maceración en frío, favoreciendo la extracción y estabilización de los compuestos fenólicos.

Su uso en combinación con la enzima de maceración Rapidase® Extra Color, permite optimizar la extracción del color.

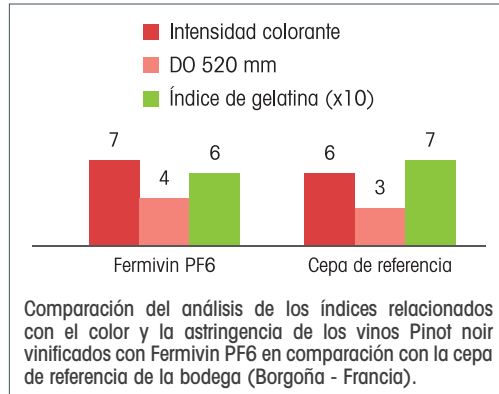


CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Fermivin PF6 tiene una capacidad de adsorción de los polifenoles muy baja y por lo tanto contribuye al color de los vinos de tipo Pinot noir.

Favorece la liberación de compuestos aromáticos C13 típicos del aroma del Pinot noir (en particular β-ionona).

El bajo índice de gelatina demuestra que Fermivin PF6 reduce la astringencia de los vinos obtenidos.



CATA

Notas de frutos rojos (cereza, frambuesa, grosella negra), nariz fina y ligera. Produce vinos elegantes, redondos y equilibrados.



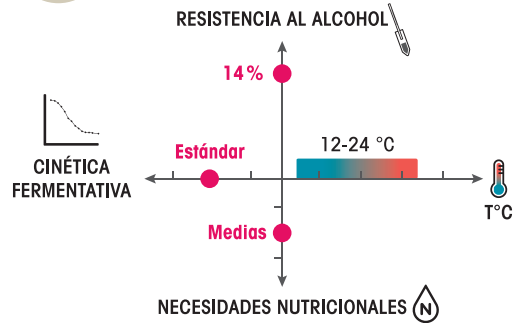
LA OPINIÓN DE UN EXPERTO

« ¡Con Fermivin PF6, nariz completa, frutal, especiada, con taninos sedosos y una buena persistencia! »

Enólogo de una bodega de Burdeos, Francia.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS



CARACTERÍSTICAS DEL METABOLISMO

Producción de SO ₂	< 10 mg/l
Producción de glicerol	6 a 8 g/l
Producción de acidez volátil	< 0.24 g/l
Producción de acetaldehído	< 20 mg/l
Producción de H ₂ S	Baja
Actividad HCDC*	50%
Factor Killer	Neutro

* HCDC = Actividad Hidroxicinamato Descarboxilasa



HISTORIA Y DESARROLLO

La cepa LW06 fue seleccionada en Borgoña (Francia) y validada por OENOBANDS.



DOSIS DE USO Y ENVASADO

Fermivin PF6 contiene más de 10 mil millones de células secas activas por gramo.

Dosis de uso recomendada: 20 g/hl.

Envasado: envases al vacío de 500 g.

Se debe conservar en su envase original, cerrado, en un lugar fresco (de 5 a 15 °C) y seco.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUIDOR: